



## A la carte



### Vorspeisen

---

<b>von Hand geschnittenes Tatar vom Schweizer Weidenrind</b> Salatbouquet   Toast   Butter	20
<b>Caeser Salat</b> gebratene Pouletbrust-Streifen   Speckstreifen   Croutons Parmesandressing	16
<b>hausgebeizter Lachs</b> Sauerrahm   Salatbouquet   Senf-Dill-Dip   Essiggemüse	18

### Suppen



---

<b>geräucherte Sellerie-Weisswein-Suppe</b> kleines Gemüse   Forellentatar	12
<b>Senf-Champagner-Schaumsuppe</b>  Pastinaken-Knoblauch-Knusper	12
<b>Rinds-Kraftbrühe</b> Flädli   Schnittlauch	14



## Fleischgerichte

---

<b>Oberwaid Cordon bleu</b>  (20 Minuten Zubereitungszeit)	39
Kalbsschnitzel   gefüllt mit Appenzeller Chraftbröckli & St. Galler Klosterkäse   Butterrösti   buntes Tagesgemüse	
<b>Kalbsleberli</b> 	36
geschnetzelte Kalbsleber Kräuter   Butterrösti   buntes Tagesgemüse	
<b>grilliertes Rindsfilet</b>	52
hausgemachter Kalbsjus   Kartoffelgratin   buntes Tagesgemüse	



## Fischgerichte

---

<b>grillierte Seezungen-Streifen</b>	42
Salzkartoffeln   Blattspinat   Eschalotten	

## Vegetarische Gerichte

---

<b>Gemüse Eintopf</b> 	27
Tomaten Pesto   Gemüse Jus   geschmorte Kartoffelkugeln	
<b>Orecchiette</b> 	21
fruchtige Tomatensauce   frische Kräuter	

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne dazu auch:

<b>eine grillierte Mörschwiler Pouletbrust</b>	7
oder	
<b>drei gebratene Riesencrevetten</b>	15



## Desserts

---

Sarah Kothe ist eine Absolventin der weltweit renommierten Pâtisserieschule in Paris «Le Notre». Ihr Fokus liegt in der Finesse der Schokoladenaromen und deren spezifischen Verarbeitung. Alle Aromen bilden zusammen ein durchdachter Genuss, welcher nicht alltäglich ist. Unsere Pâtisserie ist auf jeden Fall eine Sünde wert.

Geben Sie der Versuchung nach!

<b>Tagesdessert à la Sarah Kothe</b>	Tagespreis
<b>hausgemachte Glace</b>	4
<b>Frozen Joghurt a la Heinrich</b> Cookies   Schokoladensauce	9
<b>Mangocreme</b> Kokos Eis   Yuzu Gel und Ganache   Mango Kompott	13
<b>Schokoladenschnitte</b> Nuss Knusper   Minze Sorbet	13
<b>winterlicher Käsewagen</b> nach Wahl des Küchenchefs auserlesener Käse aus der Schweiz und Europa St. Galler Früchtebrot   Chutneys   Früchtetesenf Trüffelhonig   Nüsse	
kleiner Teller	9
grosser Teller	14

Lieber Gast,  
auf Wunsch servieren wir Ihnen sehr gerne Nachservice.

Ihr Oberwaid Team

Unsere Herkunftsbezeichnungen

Rind: Schweiz  
Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz  
Poulet: Schweiz  
Krevetten: Vietnam  
Seezunge: Atlantik  
Forelle: Italien  
Lachs: Norwegen

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten von Lebensmitteln beraten wir Sie gerne.



## Unsere Lieferanten

---

Gekocht wird mit frischen, saisonalen Produkten mit optimaler Genussreife aus der Umgebung.

### Culinarium

---

Mit dem Culinarium Zertifikat freuen wir uns, Ihnen Folgendes garantieren zu können:

- Hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region.
- Gesicherte Wertschöpfung und Arbeitsplätze in der Region.
- Mindestens 60% der Zutaten stammen aus der Region.
- Kurze Transportwege.
- Unabhängige Kontrollen und Produktezertifizierung.

### Fleisch

---

Höchste Qualität finden Sie auch bei unseren Fleischlieferanten. Die Metzgerei Fässler aus Appenzell beliefert uns mit regionalem Fleisch für unsere Oberwaid Klassiks.

### Gemüse, Obst und Salate

---

Mit S. Caviezel-Giovanettoni AG aus Arbon haben wir einen Lieferanten gefunden, der uns mit saisonalen und lokalen Produkten beliefert.

### Fisch

---

Wenn möglich beziehen wir einheimische Fische aus dem vor der Tür liegenden Bodensee (Zellweger, Staad). Sieht unsere Speisekarte einen Meeresfisch vor, so achten wir auf nachhaltige Fischerei.

### St. Galler Öle

---

Das 2006 lancierte innovative, kaltgepresste St. Galler Rapsöl wird wegen einer gesundheitsfördernden Eigenschaften vielfältig in unserer Küche eingesetzt.

### Milchprodukte

---

Von der Fuchs Molkerei haben wir Milchprodukte von Kühen, welche direkt um die Oberwaid auf der Weide sind.